39e Année. — Tome LXXVII. N° 1988 Paris, 4 Août 1932

REVUE DE VITICULTURE

ESSAIS DE FUMURES AVEC LES GRIGNONS D'OLIVE

Il était facile de prévoir depuis plusieurs mois que les cours des sous-produits et principalement des grignons des huileries rurales, descendraient si bas que le plus sûr bénéfice des coopératives oléicoles et moulins particuliers serait compromis.

De 25 à 30 fr., il y a quelques années, le prix des grignons est tombé cet hiver à 4-8 fr. les 100 kg. et, si malheureusement les coopératives et maîtres de moulins n'ont pas été trop touchés par ces cours, car la récolte d'olives ne leur a pas permis dans la plupart des cas d'ouvrir leurs ateliers, il n'en est pas moins vrai que cette situation donne à réfléchir.

Le prix des grignons est plus bas que celui d'avant-guerre, mais ceux de la main-d'œuvre, des scourtins, de l'électricité, du charbon, etc., ont augmenté de 5 à 6 fois, il n'est donc plus possible de continuer à pratiquer la fabrication de l'huile d'olive, sans envisager une meilleure utilisation des sous-produits.

Il y a quelque chose à faire et certains projets peuvent permettre l'amélioration de la situation actuelle des huileries d'olive, mais dans cette étude, nous nous contenterons d'examiner l'emploi des grignons au point de vue agricole.

Des essais d'utilisation de grignons ont été faits dans l'alimentation du bétail et nous connaissons une coopérative qui livre de notables quantités de ces matières à ses adhérents ; ceux-ci s'en servent pour la nourriture des porcins.

Cette utilisation est particulière à certains milieux et, si elle pouvait être conseillée lorsque les cours des matières alimentaires pour le bétail étaient élevés, il n'en est plus ainsi aujourd'hui.

Ce qu'il faudra d'abord observer dans l'avenir, c'est l'augmentation de plus en plus grande du taux d'huile obtenu des olives, et l'appauvrissement aussi grand que possible des grignons ; en huilerie d'olives et dans l'avenir, ces deux points vont prendre un intérêt considérable ; nous dirons même qu'ils devront passer avant tous les autres.

Nous ferons mention dans quelques mois de divers essais entrepris, qui doivent envisager un meilleur assèchement de la pâte d'olive.

Il est possible que le grignon, qui ne vaut pas cher à l'heure actuelle, diminuera, s'il est plus appauvri, encore de valeur, mais s'il en perd au point de vue « matière grasse », il aura donné une plus-value en huile et il conservera une valeur qui va nous permettre de songer à une autre utilisation.

Diverses coopératives et maîtres de moulins nous posent les questions sui-

vantes : que pensez-vous des grignons-engrais ? Puisque nous utilisons à cet effet beaucoup de tourteaux de graines oléagineuess et même les vieux scourtins des huileries de graines, ne pensez-vous pas que les grignons pourraient remplir un rôle intéressant dans la fumure des oliviers ?

Désirant être en mesure de renseigner les oléiculteurs, lorsque les circonstances aviliraient les cours des résidus d'huilerie, sachant que ce fait se produirait tôt ou tard, nous avons commencé des recherches : grignons-engrais, voici deux ans.

Au cours de celles-ci, plusieurs points ont dû être examinés :

1° Influence de l'huile sur la végétation ;

2° Influence de l'acidité des grignons sur la végétation ;

3° La composition des grignons au point de vue éléments nutritifs.

Au sujet de l'influence de l'huile sur la végétation, il suffit de se rappeler que chaque année, surtout dans les milieux où le dacus (ver de l'olive) sévit régulièrement, les olives qui tombent sur le sol et qui ne sont pas ramassées incorporent dans la couche arable de notables proportions d'huile ; il ne nous a jamais semblé que cette huile nuise à la végétation.

Bien des fois, en tenant compte de la richesse des olives en huile et de leur quantité sur le sol, nous l'avons évaluée à plus d'un litre (celle de 4 à 5 kg. d'olives) ; c'est ce que laisseraient 10 kg. de grignons frais et il ne faut pas oublier que toutes les années, une quantité d'olives plus ou moins considérable introduit de nouveau dans le sol une quantité d'huile parfois importante, mais si cet apport régulier d'huile dans le sol ne gêne pas la végétation des plantes, la causticité des grignons est autrement nuisible.

Deux années consécutives et sur des plantes florales, nous avons utilisé des grignons et les essais ont été conduits ainsi :

1° Emploi de grignon frais, à raison de 4.000 kg. à l'hectare ;

2° Emploi de grignons frais, additionnés par 100 kg., de 50 kg. de scories de déphosphoration et 25 kg. de sylvinite ;

3° Emploi de vieux grignons, secs, logés depuis un an sous un hangar ;

4° Emploi de vieux grignons, ayant reçu par 100 kg., 50 kg. de scories de déphosphoration et 25 kg. de sylvinite.

L'action des grignons frais a été nettement mauvaise ; celle des grignons frais, additionnés de scories et sylvinite, guère meilleure, mais l'action des grignons vieux, surtout celle des grignons vieux et secs, additionnés de scories et de sylvinite, a été excellente.

Les deux grignons avaient la même origine, ceux de l'année contenaient 10,5 d'huile, un an après leur richesse en huile était tombée à 8,4.

Il est certain qu'en laissant à l'air, durant plusieurs mois des grignons, l'huile qu'ils contiennent s'oxyde et une grande transformation chimique se produit dans leur masse ; en neutralisant les acides organiques qu'ils contiennent par la chaux des scories ou des phosphates, on transforme la matière d'une façon telle qu'elle ne présente aucun danger pour la végétation des plantes.

Les grignons contiennent environ : 1 % d'azote ; 0,8 à 0,9 de potasse ; 0,1 à 0,2 d'acide phosphorique ; ils sont donc plus riches que le fumier.

Il conviendrait alors les années où leur prix est au-dessous de celui de l'élément qui permet d'en fixer une valeur-engrais (c'est l'azote ; à ce jour, le prix du kilog d'azote peut être évalué à 5 fr.) de placer ces matières en plein air ou mieux sous un hangar, en tas, et de fabriquer un compost.

On disposerait le grignon en couches successives, sans l'émietter, sans le presser, afin que l'air pénétrant dans la masse puisse oxyder la matière grasse, et on y ajouterait des scories et de la sylvinite dans les proportions suivantes :

Par 100 kg. de grignons : 50 kg. de scories de déphosphoration et 25 kg. de sylvinite.

En juillet, on recouperait le tas et cet engrais pourrait être employé de suite après la récolte des olives.

Employé à la dose de 25 à 30 kg. par arbre et enterré par un labour, l'effet de cette fumure pourrait se faire sentir deux ans. Elle donnerait au terrain à la dose de 6.000 kg. par hectare, en supposant que le terrain porte 200 arbres et que chacun reçoive 30 kg. d'engrais, 34 à 35 kg. d'azote ; 25 à 28 kg. d'acide phosphorique ; 45 kg. de potasse.

Certes, il semble difficile que les coopératives et maîtres de moulins se transforment en fabricants d'engrais, mais l'intérêt des oléiculteurs est tout indiqué ; ils devraient les années où les grignons sont à vil prix, s'en procurer aux prix offerts par les industriels, et en préparer un engrais ainsi que nous l'avons expliqué.

J. Bonnet,
Professeur de la Chaire régionale d'Oléiculture,
Directeur de la Station oléicole à Marseille.

NOUVELLE SOLUTION SIMPLE DE LA QUESTION ALGERIENNE

La question des vins algériens se pose aujourd'hui avec acuité uniquement parce qu'on a laissé jusqu'ici les viticulteurs algériens beaucoup trop libres de leurs importations en France, et partant de leurs productions. Si l'on avait, depuis longtemps déjà, imposé la moindre discipline à cette production en échange de l'accueil *de faveur* très mérité d'ailleurs que lui faisait le marché français, on n'en serait pas réduit aujourd'hui à des interventions énergiques ou extrêmes pour sauver les vins de la Métropole d'une concurrence délicate et jusqu'à un certain point déloyale, puisqu'il est avéré que les prix de revient de l'hectolitre de vin ordinaire sont très nettement différents en France et en Algérie, celle-ci pouvant produire à meilleur compte, non seulement du fait du climat, mais aussi du fait de la main-d'œuvre, ce qui place le conflit sur un terrain nouveau dans l'ordre social.

Et cependant il y a déjà quelques années, à la suite d'une mission d'études ou de propagande que remplit en Afrique du Nord M. le Professeur P. Viala, notre grand ampélographe et œnologue national, celui-ci conclut très nettement

à l'orientation nécessaire et immédiate de la production viticole algérienne dans une voie *complémentaire* de la production viticole métropolitaine. Mais hélas ! aucune sanction n'imposait encore cet avis.

Il est en effet irrationnel que, possédant des colonies ou annexes territoriaux situés en latitude plus bas que les pays européens qui importent chez nous le plus de vins (Portugal, Espagne, Italie, Grèce, Turquie), la France en soit réduite encore à importer les vins de ces pays pour *améliorer* les siens, de l'aveu même du commerce, — tandis qu'elle achète dans l'Afrique du Nord des vins *pareils* à ceux qu'elle produit pour *concurrencer* la vente de ceux-ci ! C'est non seulement irrationnel, mais c'est paradoxal, puisque cette situation plus méridionale en latitude permet au soleil de donner en Algérie bien plus de sucre, de degré, d'extrait sec, de couleur, etc..., c'est-à-dire de qualité générale aux produits de la vigne que, non seulement dans la Métropole, mais encore dans les autres pays méditerranéens qui nous fournissent habituellement en vins de coupages.

Cette situation est évidemment choquante au simple bon sens, et elle ne peut provenir que d'un manque d'adaptations au climat des productions viticoles de l'Afrique du Nord. C'est celle-ci qui devrait nous fournir les Espagne, les Italie, les vins de liqueurs, les muscats, les mûtés ou les mistelles, les vins spéciaux, et autres produits de haute qualité, pour la production desquels notre soleil peut se montrer insuffisant encore du fait de la latitude.

Si les Algériens peuvent nous envoyer des vins semblables à ceux que nous faisons, et même quelquefois inférieurs à ceux de notre Midi méditerranéen, ce ne peut être que parce qu'ils résistent plus ou moins aux tendances de leur climat par un encépagement, des irrigations, des tailles longues, et tous autres procédés, licites ou non, tendant au foisonnement des récoltes, procédés qui ont certainement concourru plus ou moins fortement à provoquer lentement la crise de surproduction actuelle. Il ne serait donc que rigoureusement juste qu'ils supportent maintenant une part légitime des inconvénients de cette crise à laquelle ils ont si imprudemment collaboré, malgré les avis *autorisés* qu'on leur prodiguait, — et que la Métropole, mieux informée, se protège désormais contre ces abus par des sanctions destinées à en prévenir le retour.

Il est même étonnant que personne n'ait songé jusqu'ici à proposer des sanctions *rationnelles* n'atteignant en rien les légitimes prétentions des Français d'Algérie, mais *simplement moralisatrices* de leur production, parce qu'elles les obligeraient *en les y intéressant* à ne produire que les marchandises dont nous manquons, ou qui sont aléatoires à produire en France, et que nous allons acheter à l'étranger, alors que l'Afrique du Nord pourrait nous les fournir à meilleur compte.

Il ne s'agit pas de droits tels qu'ils enlèvent à l'Algérie la possibilité de nous envoyer ses produits de préférence à l'étranger, c'est-à-dire d'une situation de Français inférieurs, non, mais simplement de taxes compensatrices *inversement proportionnelles aux degrés*, et tellement calculées qu'elles laissent toujours dans tous les cas l'avantage aux Algériens par rapport aux étrangers.

Pour nous faire comprendre, prenons le cas des vins ordinaires : il est para-

doxal de voir que les Algériens nous expédient des 8 à 10° que nous pouvons faire en abondance dans nos quatre départements méridionaux... et ailleurs, alors surtout qu'il peut être établi que les vins de la province d'Oran, par exemple, titrant moins de 11°, sont aujourd'hui tout à fait exceptionnels. Pourquoi donc ne mettrait-on pas sur ces vins-là une taxe par degré, dont le montant est à calculer, mais telle que ces vins se présentent sur nos marchés, frais de transport compris, non pas à parité, mais en légère *supériorité de prix* coûtants sur les vins de la Métropole, la taxe diminuant avec le degré à partir de 8°, par exemple : 4 fr. pour les vins de 8°, — 3 fr. pour les vins de 9°, — 2 fr. pour les vins de 10°, — 1 fr. pour ceux de 11°, — et 0 fr. pour les vins de 12°, qui alors se présenteraient sur nos marchés exactement à parité des nôtres de même degré. Et ce n'est qu'à partir de 12° (ou 13°) que les vins d'Algérie pourraient ainsi se vendre en fait à parité de nos vins de 12 ou 13° sur les mêmes marchés de la Métropole.

Bien entendu, les chiffres ci-dessus peuvent être diminués ou augmentés au besoin : j'ai voulu seulement me faire bien comprendre. Il faudrait même fixer peut-être chaque année (en août) ces droits compensateurs un peu avant la récolte d'après l'aspect de celle-ci dans les deux régions (Afrique et Métropole, en se basant sur les cours de nos sortes les plus faibles, etc... Mais on demande bien aujourd'hui le blocage *préventif*, et l'on édicte bien chaque année des limites variées et variables pour la composition des vins par régions en exécution de l'article 11 de la loi du 1er janvier 1930 ! On ferait de même pour se distinguer entre les vins français et les vins algériens, *selon les besoins* de la Métropole et l'abondance des récoltes vinicoles dans les deux pays, de telle façon qu'il soit toujours possible aux vins d'Algérie d'aborder les marchés français avec avantages de prix par rapport aux vins étrangers. Et l'on ne verrait plus ces préférences stupides et intéressées de certains pour des vins produits au delà de nos frontières, à des latitudes n'excédant pas celles de l'Algérie.

Les Français de là-bas n'auraient pas à se fâcher puisqu'ils paieraient là la simple rançon des avantages de soleil et de main-d'œuvre qui leur ont permis de créer et d'avoir aujourd'hui des vignes peut-être plus belles que celles de France, et d'en retirer souvent des vins meilleurs !

Il faudrait créer non seulement des droits compensateurs, mais encore des primes au delà de 12 ou 13°, de façon à encourager la production des vins de degré qui, à partir d'un certain niveau, sont ici relativement difficiles à obtenir ou rares à réussir. Si l'on tient compte dans les calculs des frais de transport et de la réduction de rendement au fur et à mesure que le degré s'élève, on peut s'arranger pour que nos coteaux, même ceux des Pyrénées-Orientales et des Corbières ou Costières n'aient pas à souffrir de la concurrence de ces vins algériens primés ou non. De la sorte, nous n'aurions pas à aller acheter à l'étranger toutes les mistelles ou mûtés à degrés élevés, et tous les produits spéciaux qui sont nécessaires à la confection de nos vins de liqueur, d'imitation, apéritifs et toutes autres spécialités de ce genre. Nous trouverions tout cela dans la production algérienne, à de meilleures conditions sur le marché français que les productions étrangères.

Il résulterait très vite de ces taxes compensatrices et de ces primes une réforme du vignoble algérien dans le sens de la qualité, sa transformation partielle ou son adaptation, en même temps que la disparition complète des mouillages dont on se plaint plus ou moins ouvertement à tort ou à raison. L'Afrique du Nord reviendrait à la production des vins de couleur et de degrés — vins de coupages à l'ancien sens de ce terme, — à la production des mistelles, des vins de liqueur, des muscats, des mûtés au soufre, des moûts concentrés, et de toutes autres matières premières d'industries vinicole ou alimentaires nouvelles que la loi du 4 juillet dernier va permettre prochainement de créer, probablement.

Ces résultats sont *certains*, car il est *absolument* impossible qu'avec de bons cépages, les mêmes que les étrangers d'ailleurs s'il le faut, l'Algérie ne puisse pas faire avec son soleil des produits égaux, sinon supérieurs, à ceux des pays comme l'Espagne et l'Italie au sud desquels elle se trouve située. C'est une pure question de bonne volonté à cultiver ces cépages comme il le faut, avec les modérations de rendement et la loyauté de vinification nécessaires.

Cette solution d'un droit compensateur mobile tous les ans selon les apparences de la récolte, en France tout au moins, ménagerait toutes susceptibilités des Algériens tout en leur réservant presque complètement le marché français des vins de coupage et de qualité. Et l'on n'aurait peut-être moins besoin de prendre à l'avenir de nouvelles mesures protectrices contre les vins étrangers, mesures susceptibles de nous aliéner périodiquement leurs pays producteurs, puisque le commerce français aurait toujours avantages de prix à acheter les produits algériens. Ce serait la façon la plus élégante de fermer la porte aux vins étrangers sans en avoir l'air et de boire toujours français. Nos accords commerciaux n'auraient qu'à être prévus en conséquence...

Il est absolument ahurissant de constater que personne n'a encore osé en France proposer cette solution, relevant du simple bon sens, d'un problème aussi complexe et embarrassant que ce conflit de la production algérienne et de la production métropolitaine, d'autant plus que les Algériens auraient réellement mauvaise grâce à nous refuser toute compensation, présentée sous cette forme, aux avantages dont la nature et la main-d'œuvre les ont si abondamment et si heureusement gratifiés par rapport à nous.

Il est encore à noter que notre isolement hydrographique par rapport à l'Afrique du Nord, l'Algérie en particulier, rendrait on ne peut plus simple l'application de ces taxes, puisque les produits algériens ne pourraient entrer en France que par des ports, où il existe déjà des services de surveillance prêts à toutes les constatations d'importation nécessaires.

De la sorte, nos Français d'Algérie, sinon tous ceux de notre Afrique du Nord tout entière, ne pourraient plus prétendre que la mère patrie tend à les rejeter aujourd'hui de son sein pour une simple question de rivalités purement économiques, et notre belle colonie africaine resterait réellement à tous points de vue le complément indispensable, le prolongement transméditerranéen même de la France d'Europe, selon ses propres vœux et à avantages réciproques pour tous, ce qui serait la solution idéale du conflit actuel.

HENRI ASTRUC,

Directeur de la Station œnologique du Gard.

SITUATION DU VIGNOBLE

Région des Grands Vins blancs de Bordeaux. — La campagne 1932 a commencé par un hiver exceptionnellement froid et sec : la première vraie pluie est tombée dans la nuit du 25 au 26 mars. La végétation a commencé avec le printemps : les prairies elles-mêmes étaient jusqu'alors demeurées inertes et l'on se demandait si la provision de foin pourrait être assurée. Depuis, les pluies se sont succédé sans interruption au point de compromettre la fenaison par excès d'humidité.

La vigne a débourré dans la semaine du 3 au 10 avril. Le reste du mois a été froid et pluvieux. Il n'y avait que 3 ou 4 feuilles seulement bien développées, lors du premier traitement contre le Mildiou, vers le 10 mai. Tout le mois de mai et tout le mois de juin ont été alternativement orageux et refroidis, ce qui a multiplié les périodes de réceptivité de la vigne. Les avertissements officiels de sulfatage ont trouvé les viticulteurs déjà au travail ; car on n'a pour ainsi dire pas cessé de traiter.

Le mois de juillet s'est signalé par des chutes d'eau plus copieuses que les précédentes. La première façon de labour n'a pu être exécutée dans les terres fortes de la côte et, dans les sols légers des graves, la deuxième a été retardée. L'herbe, à cette heure encore, couvre tout le vignoble : on la fauche en attendant de pouvoir la retourner, dans les rares intervalles des sulfatages.

La sortie des mannes avait été fort belle. Avec l'été, une belle période de beau temps sec est arrivée qui a favorisé la floraison ; mais elle n'a pas duré et les cépages coulards, déjà influencés par l'excès d'humidité du sol, ont payé leur tribut au Millerandage. Le Sémillon et le Sauvignon se sont bien comportés.

La succession des pluies orageuses et des brouillards a provoqué plusieurs violentes invasions de Mildiou. Malgré la répétition des traitements (on en est au 8e ou 9e), il y a beaucoup de feuilles tachées et des traces de Rot gris sur les grappes, même dans les vignes en apparence bien défendues. On redoute une grosse invasion de Rot brun d'ici la fin d'août ; car la végétation est en retard de plus de trois semaines sur une année normale. On ne voit pas le commencement des vendanges avant le 10 octobre et l'on croit qu'il sera difficile d'atteindre le degré de surmaturation suffisant pour provoquer la Pourriture noble, — même dans l'hypothèse de fortes chaleurs en août et septembre.

Les gelées d'hiver ont causé quelques dégâts : des bras et même des ceps entiers n'ont pas poussé. Les gelées de printemps ont détruit, çà et là, quelques bourgeons. La grêle a ravagé les grands premiers crus de Sauternes. On ne signale que fort peu de papillons d'Eudémis, soit que l'insecte ait été contrarié par les pluies, soit qu'il ait émigré dans l'arrière-côte, où on l'a, paraît-il, repéré. Sans avoir jamais été intense, le courant d'achats ne s'est jamais arrêté. On réalise comme on peut le 1931. La propriété se défend énergiquement de céder sur les rares lots de 1929, qui sont de vrais « concentrés ». — Georges Bord.

Hérault. — Tout le vignoble qui s'étend sur le littoral méditerranéen depuis Narbonne jusqu'à Nîmes, est fortement atteint par le Mildiou.

Cette maladie, depuis le début de la végétation, a été constamment favorisée par une température humide et orageuse. Plusieurs invasions importantes sont survenues au moment de la floraison et ont atteint la grappe, même dans les vignobles qui avaient été traités en temps voulu.

Actuellement, les dégâts sont très importants ; ils peuvent être évalués à la perte de près de la moitié de la récolte qui se présentait au printemps.

En raison de cette situation, les cours des vins se sont relevés de 9 fr. à 16 fr. le degré et la tendance des derniers marchés est toujours ferme. — C. P.

Drôme. — L'hiver a été long et rigoureux, le printemps variable et tardif, le début de l'été et le mois de juillet changeants et mauvais. Le soleil a été rare, capricieux, le ciel souvent couvert et gris, les orages nombreux, le tonnerre

fréquent, la pluie répétée, le temps en général peu chaud dans la journée et le thermomètre descendant plusieurs fois la nuit à 12, 11, 10 et même 9° (le 24). Aussi la campagne est très éprouvée. Les fourrages ont été mouillés, les moissons difficiles à cause des pluies, la récolte de blé sera déficitaire, le tabac semble souffrir de l'excès d'humidité, les betteraves à sucre ont seules bon aspect.

La vigne, malgré les sulfatages et les soufrages maintes fois renouvelés, est atteinte du Mildiou de la feuille et de la grappe et de l'Oïdium ; la Coulure a diminué la quantité des raisins ; les plants greffés ont été plus touchés que les hybrides. Les Vers de la grappe n'ont pas causé de mal appréciable.

La grêle n'a pas fait de dégâts importants, sauf dans une commune du canton de Saint-Donat. On peut estimer que la récolte sera diminuée d'un tiers.

La petite quantité de vin restant chez le cultivateur se vend 120 à 130 francs l'hectolitre.

Le temps paraît s'améliorer depuis le 24 juillet.

Espérons que le soleil cessera de bouder. Ce ne sera pas trop tôt. — Dr Bonnet.

Vignoble roannais. — Depuis ma dernière note de fin juin, la situation générale du vignoble est devenue beaucoup plus critique. Aux dégâts de la Pyrale qui n'étaient pas généraux est venue s'ajouter une Coulure que l'on n'avait jamais connue dans le vignoble et si l'on pouvait encore, en juin, espérer une récolte représentée par le coefficient 1,50 par rapport à une récolte moyenne, actuellement ce n'est plus que sur le coefficient 0,70 que l'on peut tabler, et que sera-ce d'ici au 15 octobre, date prévue pour la vendange, et que sera le vin avec un tel retard dans la végétation ?

Les dégâts de la Pyrale sont tels que si l'on ne trouve pas un moyen pratique d'enrayer son développement, ce sera la disparition à peu près complète du vignoble.

La région est également envahie par les pucerons de toute nature et contre lesquels il est impossible de lutter avec succès.

On comprend que cette situation ait une répercussion sérieuse sur le cours de la vente des vins qui sont passés de 130 fr. l'hecto à 180 et pour peu que les expéditions et la vente continuent au rythme actuel, tout le vin restant en cave sera écoulé aux vendanges, vins de 1930 compris. — J. T.

Vignoble beaujolais. — En fait d'été, la mauvaise saison continue pour la troisième année, en Beaujolais, comme dans nombre d'autres régions de France. Les nuits sont fraîches (10 à 13 degrés), les journées peu ensoleillées et les pluies fréquentes. Malgré tant de conditions défavorables accumulées, la récolte dans l'ensemble n'a pas trop mauvaise apparence. Un travail acharné et des sulfatages répétés, sur des raisins nombreux et d'un développement exceptionnel dans ces climats, ont tenu en respect les maladies cryptogamiques.

Seules, les vignes occupant les terrains humides ou le fond des vallées subissent depuis deux semestres surtout des atteintes assez sévères. La Pyrale a fait par places de sérieux dégâts.

Malgré tout, si le mois d'août, dont l'influence est prépondérante sur la récolte, pouvait être sec et chaud, les vignerons auraient occasion de préparer toutes leurs disponibilités en fûts. Mais que se passera-t-il d'ici aux vendanges qui se feront tardivement, en octobre ?

En attendant, le commerce achète. Suivant une règle bien connue, c'est le moment, puisque c'est la hausse. Les prix étaient tombés, pendant l'hiver et le printemps, au niveau le plus bas, le plus décourageant qu'on ait constaté depuis nombre d'années.

Le producteur vendait à perte. Brusquement, la situation a changé, les prix ont monté de quelque cent francs par pièce de 215 litres, quand les mauvaises nouvelles sont venues d'autres régions. — E. Bender.

Côte de Meursault (Bourgogne). — Notre côte est très maltraitée cette année. Les vignerons se plaignent que leurs travaux soient, à chaque instant, interrompus par les pluies. Certes, nous n'avons pas eu, ou très peu, d'orages pro-

prement dits, mais une persistance d'ondées (voire même, certain jour, une trombe d'eau), qui ont amené avec elles le Mildiou. Quand, le matin, le vigneron apercevait le brouillard se traînant dans les vignes, il se demandait quelle allait être l'importance du dégât. Et, aussitôt de remplir les tonnes de sulfate de cuivre ! Il faut l'avouer, le Mildiou de la feuille et celui de la grappe ont fait quelques ravages. Mais l'énergie, le courage de nos vignerons ont enrayé le mal.

Comme toujours, il y a eu les favorisés, dont les traitements ont réussi, et d'autres, qui ont eu à se plaindre du sort. En moyenne, les effets de la lutte ont été, nous le répétons, plutôt heureux jusqu'ici.

L'Oïdium a fait aussi son apparition ; on le combat soufreuses au dos.

Mais, hélas ! la Pyrale a occasionné de grands dommages dans une partie de notre côte (la partie en rouges), et surtout dans l'un de ses meilleurs climats, celui de Volnay-Sautenots, dont le vin, disait en 1931 le Dr Morlot, célèbre œnologue, « quand il a été gardé, rivalise avec les meilleurs vins de la Côte-d'Or ». On a constaté que les vignes jeunes avaient mieux résisté à l'ennemi que les plus vieilles.

Quant à la Cochylis et à l'Eudémis, attendons-nous à une invasion plus grave que celle des autres années.

Dans nos parages, les pinots blancs (Chardonnay) donnent plus d'espoir que les pinots rouges.

La récolte sera-t-elle abondante ? Sera-t-elle de qualité ? Il est nécessairement trop tôt pour émettre des prévisions. Au surplus, le soleil d'août et de septembre est seul le maître, pour la qualité.

Les effets des intempéries sur le vignoble méridional ont eu ici une influence sur le cours des vins ordinaires (gamays), qui s'est sensiblement élevé.

Pour les vins fins (rouges et blancs), il y a toujours tendance à la baisse ; à vrai dire, il se fait très peu d'affaires. Et cependant, quoi qu'aient diagnostiqué certains personnages, ayant tendance à dénigrement, les 1930 et les 1931 se présentent bien dans nos caves. Nous connaissons des vins rouges 1930, et des vins blancs 1930, 1931, qui feront la bonne petite bouteille, celle qui lancée dans le public et à prix peu élevé, réconcilierait le Français moyen, que nous sommes tous à l'heure actuelle, avec le vin fin. Que l'on ne dise pas, d'ailleurs, que la crise existe, parce que les 1930 et 1931 ne donnent pas satisfaction ! On aura le droit de porter jugement définitif sur les 1930 et 1931, alors seulement qu'il n'y aura plus d'autres années en cave, notamment les 1929, si admirablement réussis.

Nous estimons de toute nécessité que sur les prix courants on n'escamote plus certaines années. Le client, qui n'est pas naïf, pose la question : « Qu'en avez-vous fait ? »

D'autre part, la tendance à faire la bouteille à la propriété est dangereuse. A chacun son rôle. A la propriété, la production raisonnable, sans exagération. Au commerce, la vente pour ainsi dire exclusive, mais avec les soins que peuvent comporter les années médiocres, et sans ostracisme à l'égard de ces dernières, qui se révèlent souvent, en vieillissant, meilleures qu'on ne le pensait.

Au surplus, si on ne devait boire que les seuls vins des années dites heureuses, il n'y aurait pas assez de vin pour les seules grandes villes de France. Ne dit-on pas, en effet, que la Bourgogne produit juste assez de vin pour la seule France ? Et lorsque l'on affirme cette vérité, on parle, bien entendu, de toutes les années, bonnes ou mauvaises.

Donc, soignons bien nos vins. Les maîtres en œnologie, Mathieu, Ferré, Marsais et autres sont là pour nous apprendre à guérir nos récoltes, au cas de malheur !

Mais que l'on ne proscrive d'office aucune année ! — J. L.

Vignoble de Champagne. — Dans l'état actuel des vignes, on pourrait penser avoir les meilleures espérances.

Le Mildiou qui jusqu'ici était resté assez calme vient de se livrer depuis quelques jours à une attaque brusquée, presque inattendue. Nos vignerons champe-

nois vivant dans les angoisses de la crise actuelle avaient peut-être freiné un peu les soins culturaux.

Le Mildiou n'est pas le seul des dangers à envisager en Champagne, car s'il s'est fait attendre, les papillons sont arrivés plus rapidement même qu'on ne les craignait.

Le vignoble de Champagne est infecté de tous les papillons possibles, mais réellement un seul est à craindre, c'est la Cochylis.

La première génération qui a été malheureusement négligée a permis une ponte remarquable pour la deuxième génération qui risque de détruire complètement la récolte future.

Outre la Cochylis, on signale des Eudémis dans les vignes exposées à une grande insolation, dans les treilles d'abord et ensuite dans les terrains hauts, mais sans que ce papillon soit à craindre réellement, car les surfaces attaquées dans l'ensemble ne représentent pas 100 hectares.

La pyrale qu'on a bien voulu signaler en exagérant ses dégâts a cependant fait beaucoup de ravages dans certaines parties du vignoble, notamment sur la Côte Blanche ; mais il faut remarquer que les vignobles attaqués étaient des vignobles de plaines à longs bois. Envisager un traitement d'hiver pourrait être intéressant et même nécessaire, mais une autre taille calmerait le développement de ce papillon.

Néanmoins, nous sommes partisans de faire en Champagne un traitement d'hiver en encourageant des arsénites solubles. — P. H.

Vignoble de la Moselle. — Depuis plus de deux mois, nous subissons un temps déplorable pour la saison, journellement des averses et des nuits très froides, les sulfatages et le binage des mauvaises herbes s'effectuent difficilement.

En ce qui concerne la future récolte, celle-ci pourra, sous réserve que la température s'améliore, en sol perméable et caillouteux, être néanmoins bonne, par contre, en sols lourds et froids, la Coulure a réduit la future récolte des trois quarts surtout dans les Pinots et l'Elbling blanc, cette dernière variété couvrant la majeure partie des coteaux de Sierck. En résumé, et quoi qu'il advienne, la récolte des cépages indigènes sera minime, de plus, ayant un retard de près de trois semaines, il est probable d'obtenir un vin de qualité.

Malgré ces temps d'orages et la grande humidité du sol, il y a très peu de Mildiou et les vignes qui ont reçu 2 traitements sont indemnes de maladies, il en est de même de l'Oïdium.

Les producteurs directs par contre, cépages qui prennent d'année en année plus d'extension dans les régions non viticoles de ce département, promettent une abondante récolte. Il est vrai que ces sortes de vignes se trouvent presque exclusivement entre les mains de cultivateurs, non pour la vente au commerce, mais pour faire des vins qui, additionnés d'eau sucrée, leur procurent la boisson nécessaire à leur personnel.

Le disponible en vin de la dernière récolte étant à peu près nul, il ne se traite aucune affaire. — A. A.

Touraine. — En Touraine, les vignobles soignés, bien entretenus semblent pouvoir donner d'appréciables compensations à leurs propriétaires éprouvés ces années dernières.

C'est bien rarement qu'on a pu voir une aussi belle préparation, d'aussi nombreuses sorties de raisins et des vignes aussi vigoureuses Les vignes qui n'ont pas eu trop à souffrir des grêles de 1930 et 1931 sont vraiment magnifiques et respirent la prospérité, malgré tous les contre-temps que nous subissons. Les coteaux si durement atteints au cours des étés derniers dont les vignes avaient été criblées par la grêle se réveillent de leur léthargie et tendent à reprendre une vie normale.

Là où les façons culturales ont été régulièrement continuées et les traitements maintenus, la plupart des ceps ont retrouvé en partie leur belle végétation des années précédentes. Mais il y a des manques, beaucoup de manques.

Malgré les pluies par trop fréquentes, les orages et le manque de chaleur, le

développement de la vigne est parfait. On ne constate jusqu'à ce jour que de rares apparitions de Mildiou, de très peu d'intensité, même dans les propriétés un peu négligées. Pas d'Oïdium. Du fait des maladies cryptogamiques, pertes à ce jour nulles, sauf peut-être dans quelques vignobles isolés et négligés.

La Cochylis a exercé quelques ravages assez appréciables, mais les sorties ont été si nombreuses que l'on a chance de ne pas s'en ressentir en fin de compte, à la condition toutefois que la deuxième génération de Cochylis ne soit pas favorisée par les circonstances atmosphériques. Les traitements arsenicaux ont donné des résultats inégaux et assez peu encourageants, qui laissent les propriétaires fort perplexes.

Les poudrages ont paru cette année donner des résultats meilleurs. C'est de ce côté que semblent devoir s'orienter nos vignerons que les attaques des insectes préoccupent très justement. En Touraine, on utilise peu la nicotine, peut-être à tort.

Malgré les inquiétudes que nous donnent la Cochylis et l'Eudémis, la situation d'ensemble reste excellente. Belle préparation de récolte, très belle végétation. Si rien de grave ne survient et surtout si une température normale s'établit, comme il faut tout de même l'espérer, l'année 1932 sera pour nous une année d'abondante récolte, supérieure en quantité à celle de 1929, sauf bien entendu pour les vignobles dévastés par la grêle en 1930 et 1931, lesquels ne peuvent compter que sur un rétablissement pour l'an prochain de la majeure partie de leurs ceps endommagés. — Ch. V.

Loire-Inférieure. — Au printemps, dans les plants délicats comme le Muscadet, la sortie a été maigre à cause de la température trop peu élevée. Par contre, pour les plants rustiques comme le Gros-Plant et les hybrides, les mannes ont été abondantes.

La floraison aurait été bonne si les insectes Cochylis et Eudémis n'avaient pas été très abondants. De ce fait, le rendement a été diminué un peu partout. On redoute tout de la deuxième génération de ces ampélophages à cause de l'époque tardive à laquelle vraisemblablement auront lieu les vendanges.

Les orages ont porté sur le pays nantais comme ailleurs. Ils ont provoqué de notables invasions de Mildiou. Elles seront la cause de nouvelles déceptions. Seules les vignes traitées à temps 8 ou 9 fois, et poudrées, ont échappé à ces dommages. Les muscadets ont été particulièrement maltraités en certains endroits.

En résumé, l'espoir d'une médiocre récolte seul est permis à l'heure actuelle. — L. C.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Décret sur le blocage provisionnel des vins — Un accord commercial franco-portugais. — Vœux de la Xe région économique. — Le IIIe Congrès international de la vigne et du vin.

La situation viticole et vinicole du Languedoc. — La situation de notre vignoble méridional ne s'améliore pas, malgré quelques belles journées chaudes avec un petit vent du nord sec.

Au contraire, une nouvelle attaque violente de la grappe a été constatée les 26, 27 et 28 juillet, dans les localités qui avaient été préservées jusqu'à aujourd'hui. Nous nous sommes rendus dans un certain nombre de ces localités et avons pu juger l'importance de l'invasion du cryptogame des Rots qui arrive environ huit jours après une forte pluie générale.

Malgré que les traitements aient été effectués sans discontinuer dans les diverses propriétés, il s'est écoulé quelques jours d'un traitement à l'autre. Les

vignes qui ont été sulfatées au moment de l'éclosion des spores, ont été sauvées. Celles qui ont été traitées après se trouvent envahies. C'est la raison qui explique le maintien de la récolte dans certaines vignes et la perte dans d'autres. Un grand nombre de viticulteurs sont découragés. Surtout ceux qui avaient sauvé leur récolte jusqu'à ces derniers jours. De plus, on vient de constater aussi une invasion assez importante d'Oïdium. Beaucoup de propriétaires, de fermiers ou de régisseurs croient enrayer le mal par des soufrages. L'invasion étant déclanchée, on ne l'arrêtera pas en soufrant. Il faut employer le permanganate dans les bouillies et un bon soufrage après, ainsi que nous l'avons indiqué dans cette Revue au mois de juin.

Cette année, avec les nombreux sulfatages qu'on a effectués, il était facile d'ajouter aux bouillies cupriques du soufre colloïdal. Une fois en mai, en juin et en juillet, sans négliger les deux soufrages réglementaires.

L'Oïdium n'est pas comme le Mildiou. On peut arrêter son invasion. Et chaque année, depuis quelque temps, un trop grand nombre de propriétaires viticulteurs laissent envahir leur vignoble. C'est leur faute.

Une découverte pour combattre le Mildiou aurait été faite à Mèze, chez-lieu de canton de l'Hérault. Un propriétaire a expérimenté contre le Mildiou une bouillie composée de 2 kg. de sulfate de cuivre, 2 kg. de carbonate de soude et 2 kg. d'alun. L'alun donne de l'adhérence et du mordant. Avec ce composé, on peut espacer les traitements de la vigne. Les nombreux viticulteurs qui sont allés visiter sur place les vignes traitées reconnaissent une efficacité au traitement. Aussi tous les droguistes et même les épiciers de nos régions ont été débarrassés dans deux ou trois jours de tout l'alun qu'ils possédaient.

Ce traitement, appliqué sur les feuilles et les raisins, empêche le cryptogame de se développer. On doit surtout pulvériser les grappes qui commencent à être attaquées ; mais il ne faudrait pas prolonger le traitement après la véraison. On risquerait de donner au vin le goût âpre de l'alun.

Ce traitement (bien ancien) mérite d'être étudié à nouveau, sans emballement.

Nous avons vu des hectares de vignes greffées au printemps, dont les pousses des greffons ont été totalement détruites par le Mildiou. Ces jeunes pousses ont dû être négligées. On s'attachait surtout à sulfater les vignes chargées de raisins. On a eu tout de même tort de négliger les greffés qu'on sera peut-être obligés de replanter en plants américains, si l'on ne veut pas avoir des vignes irrégulières pendant un grand nombre d'années.

On a commencé un peu partout à couper avec des faucilles les nombreuses et vigoureuses herbes qui ont envahi les vignes sous l'influence des pluies fréquentes et en l'absence des labours superficiels qu'on n'a pas voulu effectuer afin de ne pas faciliter l'invasion du Mildiou.

Les viticulteurs de notre région font des dépenses énormes pour la main-d'œuvre et l'achat de matières premières et ils ne récolteront presque rien. C'est une bien mauvaise année. Aussi constatons-nous beaucoup de découragement parmi les viticulteurs.

La véraison ne commence pas encore ; même parmi les raisins primeurs : chasselas et autres. La maturité sera en retard d'au moins 15 jours, si la température ne s'élève pas subitement, avec une durée assez longue.

Comment se fera cette véraison qui précède la maturité de 35 à 40 jours et est exposée à des altérations, en temps ordinaire ? Que va-t-elle être cette année ?

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés ont été un peu plus fréquentés que les précédents. Au moment où le vent du nord a soufflé assez franchement, un léger fléchissement des cours s'était produit, parce qu'on pensait que le temps sec allait arrêter les maladies cryptogamiques ; mais lorsqu'on a constaté une recrudescence, la fermeté est revenue.

Si les raisins qui restaient aux environs du 14 juillet s'étaient bien comportés jusqu'à la maturité, certaines régions de notre Midi auraient eu une petite

récolte ; mais après les dernières attaques constatées, attaques que les viticulteurs ne voulaient pas prévoir, la récolte sera bien faible partout.

Dans le centre, on ne se plaint pas encore des dégâts, parce que la température n'a pas été assez élevée pour favoriser l'éclosion des spores du Mildiou ; mais il pourrait bien se faire que le mois d'août soit néfaste. Ce que nous ne souhaitons pas, mais les invasions ont commencé un peu partout, la Cochylis et l'Eudémis paraissent s'intensifier.

On se prépare en ce moment à obtenir des Compagnies de chemins de fer des moyens de transport rapides pour les raisins de table dont la culture a pris de l'importance dans notre région.

La Compagnie P.-L.-M. semble vouloir organiser un service rapide. Nous ne craignons qu'une chose : c'est que la marchandise manque cette année.

La préparation des expéditions sera longue et coûteuse. Il faudra débarrasser les grappes des nombreux grains déchiquetés. Si l'on veut que les raisins de table aient un écoulement facile, dans les pays de consommation, il faut présenter une marchandise irréprochable comme apparence et comme goût. C'est l'intérêt de tous les producteurs et de tous les viticulteurs, parce que les raisins qui iront à la consommation ne grossiront pas le stock de vin.

Nous voyons avec plaisir que les organismes de propagande pour la consommation du vin ont fait apposer dans toutes les villes des affiches bien apparentes, recommandant les restaurants où le vin est compris dans le prix des repas à prix fixe. Il y a longtemps que ces affiches auraient dû paraître. Il faut que les viticulteurs s'aident eux-mêmes et qu'ils mettent en pratique les recommandations contenues dans ces affiches. Ce qui retarde trop, c'est la consommation du vin blanc dans les cafés du Midi où l'on ne boit que de la bière. Pourquoi les viticulteurs s'obstinent-ils à ne pas donner l'exemple de la consommation du vin blanc ? — E. F.

Décret sur le blocage provisionnel des vins

Article premier. — Jusqu'à publication d'un nouveau décret, les viticulteurs visés à l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 ne pourront expédier une quantité de vin supérieure aux deux tiers de leur récolte de 1932.

Art. 2. — Jusqu'à la même date, les quantités de vin en provenance de l'étranger, autres que celles introduites de Tunisie avec exemption des droits de douane, que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition, sont fixées au tiers des importations opérées à compter du 1er octobre 1932.

Sont considérés comme importateurs, les commerçants (grossistes ou détaillants) figurant en qualité de destinataires sur les titres de mouvement créés pour légitimer la circulation du vin sur le territoire aussitôt après le dédouanement.

Art. 3. — Les ministres de l'Agriculture et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 22 juillet 1932. Albert Lebrun.

Un accord commercial franco-portugais. — Le 12 juillet a été signé, dans le cabinet du ministre du Commerce, par M. Julien Durand, d'une part, et par M. Gama Ochoa, ministre du Portugal, d'autre part, un avenant au *modus vivendi* commercial franco-portugais du 5 mars 1925.

L'accord qui vient d'être signé est l'heureuse conclusion de pourparlers engagés depuis plusieurs mois concernant l'importation en France et au Portugal des diverses marchandises portugaises et françaises.

Par ailleurs, la dépréciation de l'escudo ayant, au mois de février dernier, amené le gouvernement portugais à instituer une surtaxe additionnelle aux droits de douane, il vient d'être convenu que les principaux produits intéressant l'exportation française (vins, produits pharmaceutiques et de parfumerie, tissus de soie, machines agricoles, etc.) bénéficieraient à leur importation au

Portugal d'une réduction de 20 à 25 p. 100 de la surtaxe additionnelle portugaise.

Enfin, les deux pays conviennent de protéger de part et d'autre les appellations d'origine vinicole et le gouvernement de Lisbonne s'est engagé à réglementer de manière très précise la production et l'exportation du porto afin de rendre impossible la vente à l'étranger de vins jeunes et de qualité inférieure.

Vœux de la 10e région économique. — La 10e région économique a formulé les vœux suivants relatifs à la crise viticole :

1° Interdiction de plantations nouvelles ;

2° Relèvement du degré minimum des vins suivant les régions : 8 degrés pour les vins du Midi et 11 degrés pour les vins d'Oran ;

3° Etablissement d'un casier vinicole, avec droit de contrôle à la cave du récoltant ;

4° Retour à la loi du 10 janvier 1930, portant à 9 degrés minimum le degré des vins de coupage.

Enfin, la 10e région économique a émis une protestation contre l'application du régime fiscal aux spiritueux, c'est-à-dire de la taxe instituée par la loi du 9 juin 1932, en remplacement de la taxe sur le chiffre d'affaires aux alcools de mutage des vins doux naturels.

En effet, la taxe en question, une taxe de remplacement, ne doit pas frapper ces alcools, qui étaient exempts de la taxe sur le chiffre d'affaires.

Le 3e Congrès international de la vigne et du vin. — Voici l'ordre du jour de ce Congrès qui aura lieu à Rome du 23 au 25 octobre 1932 :

1° Réduction du coût de la production du raisin et du vin ;

a) Moyens techniques : cépages et soins culturaux pour réduire les prix d'entretien, tout en améliorant la qualité du produit ;

b) Moyens œnologiques, physico-chimiques et mécaniques pour réduire le coût de la transformation du raisin en vin, tout en augmentant la valeur du produit, par suite de la qualité intrinsèque des raisins ;

c) Moyens les meilleurs pour rationaliser la fonction commerciale en vue de la réduction du coût de la distribution des produits aux consommateurs ;

2° Utilisation directe du raisin pour l'alimentation :

a) Meilleurs moyens techniques et commerciaux pour obtenir une plus grande consommation dans l'alimentation de raisins jusqu'ici destinés à la vinification ;

b) Culture, consommation et valorisation des raisins de table de variétés sélectionnées ;

c) Moyens techniques et commerciaux d'améliorer la production et la consommation des produits sans alcool ;

3° Utilisation des sous-produits de la vigne :

a) Utilisation intégrale des marcs et des lies ;

b) Utilisation des sarments ;

c) Valorisation de l'alcool de vin ;

4° Projet tendant à une meilleure coordination du commerce international du vin, de la part des pays producteurs, afin d'obtenir que dans tous les accords commerciaux à conclure avec les pays consommateurs des contingents adéquats soient obligatoirement réservés aux vins et raisins, et qu'en outre une répartition des marchés consommateurs soient tentée par des ententes réciproques entre les intéressés des divers pays producteurs. Ceux-ci devront, en outre, s'entendre entre eux pour conquérir, au bénéfice général de la viticulture et par leurs efforts communs, des marchés nouveaux parmi ceux où le vin jusqu'ici est inconnu ou à peine accessible ;

5° Influence de l'adaptation et de l'affinité sur la tenue, la fructification et la prospérité des vignobles ;

6° Unification des méthodes d'analyse du vin ;

7° Le vin dans l'hygiène et la thérapeutique médicale. Influence de sa consommation sur l'alcoolisme, la tuberculose, le cancer et la syphilis.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 90 à 100 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

Midi. — *Nîmes (1er août 1932). — Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 115 à 130 fr. ; 9 à 10° 130 à 140 fr. ; 10 à 11° 150 à 165 fr. Trois-six B. G. 100°, de 1.050 à 1.100 fr.

Montpellier (26 juillet). — Vins rouges, 8°, de 125 à 135 fr. ; 9°, 135 à 150 ; 10 à 11°, 150 à 160 l'hecto. Esprit de vin à 86°, 1.100 à 1.150 fr.

Béziers (29 juillet). — 8 à 10 degrés, 120 à 140 fr. ; Coteaux, 9 à 10°, 140 à 152 ; Hauts-Coteaux, à ; Blancs supérieurs, à l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°. 910 fr. ; les 100°, 1.060 fr.

Minervois (31 juillet). — Marché d'Olonzac, de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (30 juillet). — Vins de 13 fr. 50 à 15 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (30 juillet). — De 13 fr. 50 à 15 fr. » le degré.

Narbonne (28 juillet). — Vins rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 166 fr. à » fr. »; orges, 76 fr à 82 fr.; escourgeons, 72 fr. à 75 fr.; maïs, 69 fr. » à 72 fr. »; seigle, 83 fr. » à 86 fr. »; sarrasin, 106 fr. à 108 fr.; avoines, 107 fr. à 114 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 53 fr. 10 à » fr. ». Buenos-Ayres, 35 fr. 79 à 36 fr. 07. Chicago, 44 fr. 47 à 47 fr. 74. — Sons, 45 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 38 à 45 fr.; remoulages, de 45 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 100 à 120 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle du Var, 90 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 18 fr. 70. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 38 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 40 à 42 fr. — Raisin d'Algérie, 380 à 450 fr. les 100 kg. — Prunes, de 350 à 500 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 200 à 450 fr. — Tomates d'Algérie, 200 à 250 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 230 fr. — Artichauts, 25 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Nantes, 45 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 80 à 120 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.